



SCHWEIZERISCHE EIDGENOSSENSCHAFT  
EIDG. AMT FÜR GEISTIGES EIGENTUM  
PATENTSCHRIFT

Veröffentlicht am 2. Februar 1942

Gesuch eingereicht: 9. Dezember 1939, 16 Uhr. — Patent eingetragen: 31. Oktober 1941.

**HAUPTPATENT**

Hans JENNY, Chur (Schweiz).

**Verfahren zur Erhaltung des Aromas von geröstetem Kaffee.**

Es ist bekannt, daß Röstkaffee bei jeder Art der Aufbewahrung, die ihn mit der Luft in Berührung bringt — sei es in verschlossenen Gefäßen oder offen — schnell sein Aroma verliert. Das hat seine Ursache darin, daß gerösteter Kaffee zufolge des außerordentlichen Wasserverlustes durch den Röstprozeß — bis 20 % je nach Sorte — stark hydrophil ist. Er zieht Wasser und Sporen aus der Luft an, ein Fermentierungsprozeß, der die Ursache der scharfen, unangenehmen Säure im Kaffeeaufguß ist, wird eingeleitet, der Sauerstoff der Luft dringt in die Bohnen und oxydiert die empfindlichen Fette, die leichtflüchtigen Aromastoffe und ätherischen Öle verflüchtigen sich dabei in offenen Gefäßen in kurzer Zeit.

Weniger bekannt ist es, daß durch den Röstprozeß Kohlendioxyd ( $\text{CO}_2$ ) entsteht und von dem frisch gerösteten Kaffee abgegeben wird.

Es hat sich gezeigt, daß der Verlust an Genußwert, welchen der an freier Luft aufbewahrte Kaffee erleidet, vermieden werden

kann, wenn man dafür sorgt, daß das beim frisch gerösteten Kaffee auftretende Kohlendioxyd tunlichst lange bei dem Röstkaffee verbleibt.

Die vorliegende Erfindung betrifft ein Verfahren zur Erhaltung des Aromas von geröstetem Kaffee, welches dadurch gekennzeichnet ist, daß man den Kaffee sofort nach erfolgter Röstung noch in warmem Zustande in einen Vorratsbehälter einbringt, der mit Kohlendioxyd erfüllt ist, welches mit destilliertem Wasser angefeuchtet ist, nach dem Einfüllen des Kaffees den Vorratsbehälter dicht verschließt und in ihm einen  $\text{CO}_2$ -Überdruck erzeugt, und daß man den Kaffee bei der Entnahme aus dem Vorratsbehälter in Gefäße abfüllt, in welchen ebenfalls ein  $\text{CO}_2$ -Überdruck erzeugt wird.

Das Verfahren wird mit Vorteil wie folgt ausgeführt:

Rohe Kaffeebohnen werden in einer gut verschleißbaren Trommel geröstet. Die Röstung wird nicht zu weit getrieben, da zu dunkel gerösteter Kaffee leicht schwitzt. In

noch warmem Zustand wird der Kaffee darauf in einen zuvor mit in destilliertem Wasser befeuchtetem Kohlendioxyd gefüllten Vorratsbehälter verbracht, dieser abgeschlos-  
5 sen und dann sofort ein leichter CO<sub>2</sub>-Überdruck erzeugt. Der Kaffee wird in dieser Atmosphäre gemahlen und dann in zuvor ebenfalls mit CO<sub>2</sub> gefüllte, luftdichte Behälter verbracht und dann bis zur Erreichung  
10 seines vollen Aromas unter CO<sub>2</sub>-Überdruck gelagert und schließlich verpackt. Auch die Lager- oder Verkaufspackungen sollen einen leichten CO<sub>2</sub>-Überdruck enthalten.

Es können dabei dem zur Befeuchtung  
15 des Kohlendioxyds dienenden destillierten Wasser oder aber direkt dem Kaffee Aromastoffe beigemischt werden.

Es ist wichtig, daß der Kaffee in noch warmem Zustand in die CO<sub>2</sub>-Atmosphäre  
20 verbracht wird, damit der bei Ende der Röstung erhaltene Zustand erhalten bleibt, das heißt damit irgendwelche Oxydationserscheinungen nicht beginnen können.

Die erzielte Verbesserung äußert sich in  
25 einem feinen Aroma, angenehmem, säuerlichem Geschmack und erhöhter Löslichkeit von Kaffeestoffen.

#### PATENTANSPRUCH:

Verfahren zur Erhaltung des Aromas von geröstetem Kaffee, dadurch gekennzeichnet, 30 daß man den Kaffee sofort nach erfolgter Röstung noch in warmem Zustand in einen Vorratsbehälter einbringt, der mit Kohlendioxyd erfüllt ist, welches mit destilliertem Wasser angefeuchtet ist, nach dem Einfül- 35 len des Kaffees den Vorratsbehälter dicht verschließt und in ihm einen CO<sub>2</sub>-Überdruck erzeugt, und daß man den Kaffee bei der Entnahme aus dem Vorratsbehälter in Gefäße abfüllt, in welchen ebenfalls ein CO<sub>2</sub>- 40 Überdruck erzeugt wird.

#### UNTERANSPRUCHE:

1. Verfahren nach Patentanspruch, dadurch gekennzeichnet, daß der in dem dicht verschlossenen Vorratsbehälter untergebrachte 45 Kaffee in der CO<sub>2</sub>-Atmosphäre gemahlen wird.

2. Verfahren nach Patentanspruch, dadurch gekennzeichnet, daß dem CO<sub>2</sub> Aromastoffe beigefügt werden. 50

3. Verfahren nach Patentanspruch, dadurch gekennzeichnet, daß dem Kaffee Aromastoffe beigefügt werden.

Hans JENNY.

Vertreter: Fritz ISLER, Zürich.